

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



GS GSE



GD



GM



GGT

Indice	
Légende des pictogrammes	3
Préambule	4
Remerciements	4
1.0 PRÉSENTATION	4
2.0 SICUREZZA	5
2.1 Avertissements fondamentaux	5
2.2 Dispositifs de sécurité	6
2.3 Utilisateur vulnérable	6
2.4 Risques résiduels	6
3.0 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	7
3.1 Dessins éclatés	8
3.2 Étiquette des données CE	9
4.0 EMBALLAGE ET MANUTENTION	9
5.0 INSTALLATION	9
5.1 Raccordement électrique	10
6.0 INSTRUCTIONS D'UTILISATION	11
6.1 Mise en marche de la machine	11
6.2 Utilisation de la râpe	11
6.3 Utilisation non autorisée	12
6.4 Suspension périodique de l'utilisation de la machine	12
6.4.1 Démontage du groupe râpe	12
6.4.2 Montage du groupe râpe	13
7.0 ENTRETIEN	14
7.1 Nettoyage ordinaire	14
7.2 Réglage du frein mécanique	14
7.3 Réglage du frein électronique	15
8.0 DÉMOLITION ET ÉLIMINATION	16
9.0 DIAGNOSTIC ÉLÉMENTAIRE (Problèmes et solutions)	16
10.0 GARANTIE	17
10.1 Limitations de la garantie	17
11.1 Schéma électrique pour le modèle GSEM (monophasé et triphasé avec frein mécanique)	18
11.2 Schéma électrique pour les modèles GSE Big, GSEE et GSDE (monophasé et triphasé avec frein électronique)	18
11.3 Schéma électrique pour le modèle GSE Mignon	19

Légende des pictogrammes

	Information
	Danger général
	Danger objet tranchant ou coupant
	Obligation générale
	Obligation de lire les manuels
	Obligation de débrancher la prise d'alimentation de la prise électrique
	Obligation d'utiliser des gants de protection
	Entretien
	Interdiction générale
	Indication générale

Préambule

Le présent document est la propriété exclusive du fabricant. Toute reproduction sans autorisation est interdite. Les droits d'auteur relatifs aux présentes instructions d'utilisation sont exclusivement réservés à ladite entreprise. Ce manuel d'utilisation et d'entretien a été conçu et rédigé afin de faciliter l'utilisation et l'entretien de la râpe, ci-après également désignée simplement comme "machine", un produit entrant dans le champ d'application de la Directive 2006/42/CE.



Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser la machine.

Conservez les instructions

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages aux personnes ou à la machine elle-même

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect de ces instructions

Remerciements

Nous vous remercions et nous vous félicitons d'avoir choisi une machine de notre fabrication.

L'application méthodique des règles d'entretien mentionnées ci-dessous, ainsi qu'une utilisation correcte de la machine dans toutes ses parties, peuvent garantir une longue durée de fonctionnement et éviter l'apparition de situations désagréables et dangereuses.



Attention: Le présent manuel fait partie intégrante de la machine et doit être conservé intact et en lieu sûr pendant toute la durée de vie de celle-ci, y compris en cas de transmission à un autre utilisateur.

1.0 PRÉSENTATION

Nos râpes de la série GSE, conçues pour répondre aux besoins modernes des hôtels, restaurants et collectivités, ont été développées et fabriquées pour un usage professionnel, et sont donc destinées à des utilisateurs formés et spécialisés.

Les machines, conçues et fabriquées en alliage d'aluminium anticorrosion, sont adaptées pour râper le fromage et le pain sec et sont parfaitement conformes aux normes internationales de sécurité. Le rouleau de râpage est en acier inoxydable, garantissant une grande facilité d'utilisation et de nettoyage.

Le présent manuel, rédigé en langue italienne, « langue officielle du fabricant », a ensuite été traduit en anglais, français, espagnol et allemand. Il contient la description du fonctionnement ainsi que les principales caractéristiques techniques de la machine.

Pour une consultation plus pratique, ce manuel est divisé en chapitres facilement identifiables.

Les informations contenues dans ce manuel sont destinées à l'utilisateur, qui doit posséder des connaissances spécifiques sur les modalités d'utilisation de la machine dans le domaine de la restauration professionnelle.

Certaines illustrations peuvent légèrement différer de la configuration réelle de la machine, sans pour autant compromettre son fonctionnement en toute sécurité ni la validité des présentes instructions.

Il est recommandé d'utiliser des pièces de rechange et des accessoires d'origine. Les pièces non originales, en plus de pouvoir entraîner la perte de la garantie (si leurs caractéristiques sont inférieures à celles de l'original), peuvent être dangereuses et réduire la durée de vie ainsi que les performances de la machine.

Le présent manuel doit toujours être remis avec la machine en cas de cession ou de vente. En cas de détérioration ou de perte, il est nécessaire d'en demander une copie au fabricant ou au précédent propriétaire. Conformément à la loi, ce manuel est considéré comme une partie intégrante de la machine.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications au manuel et au produit sans préavis.

Pour toute question ou conseil d'utilisation, vous pouvez vous adresser au concessionnaire de votre région.



La présence de ce symbole indique qu'il est particulièrement important de prêter la plus grande attention au sujet traité.



La Déclaration de Conformité délivrée par le fabricant est disponible en annexe au présent manuel.



Les **données de plaque** signalétique de la machine sont indiquées sur la plaque d'identification située sur le socle de la machine, à proximité de la sortie du câble d'alimentation.

2.0 SICUREZZA

2.1 Avertissements fondamentaux



Attention: Assurez-vous que la machine est connectée à une installation électrique conforme aux normes en vigueur.



Attention: La mise à la terre de l'installation électrique doit respecter les lois en vigueur. Le raccordement électrique doit être effectué par un personnel technique qualifié, en respectant les présentes instructions.



Attention: Assurez-vous que la machine est déconnectée du réseau électrique lorsque des opérations non mentionnées dans ce manuel doivent être effectuées.



Soyez extrêmement vigilant lors de l'utilisation de la machine, en particulier lors de l'introduction des produits à traiter dans l'orifice d'alimentation.



Attention: Utilisez la machine avec la plus grande précaution, car elle est naturellement composée d'éléments tranchants ou coupants.



Il est obligatoire de débrancher la machine du réseau électrique en cas de non-utilisation.



Il est interdit d'appuyer le fromage ou le pain avec les mains pendant le fonctionnement.

2.2 Dispositifs de sécurité

La machine est équipée d'un micro-interrupteur de sécurité relié au couvercle de la râpe. Ce dispositif empêche le fonctionnement de la machine lorsque le couvercle est en position ouverte.

Ce dispositif ne doit en aucun cas être retiré ou désactivé.

2.3 Utilisateur vulnérable

L'utilisation de la machine présente un risque si elle est manipulée par du personnel non autorisé. Assurez-vous que la machine soit utilisée uniquement par du personnel formé, ayant accès au présent manuel. Elle ne doit pas être utilisée par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ni par des personnes dépourvues d'expérience ou des connaissances nécessaires.

2.4 Risques résiduels

Malgré le respect des normes de sécurité et l'utilisation de la machine conformément aux règles décrites dans le présent manuel, les risques résiduels suivants peuvent subsister :

- Chute de la machine depuis la surface sur laquelle elle est placée (par exemple en raison de substances glissantes utilisées), avec un risque d'écrasement des membres inférieurs de l'opérateur.
- Risque d'électrocution, en cas de non-respect de l'avertissement de placer la machine loin des éviers, lavabos et/ou de toute source pouvant l'humidifier.
- Risque de blessures dû à l'utilisation de la machine dans des conditions psycho-sensorielles réduites ou en raison du non-respect des règles de sécurité de base.

Il est donc essentiel que la machine soit utilisée uniquement dans le respect des modalités et des avertissements indiqués dans le présent manuel, avec le plus grand soin et diligence.

3.1 Dessins éclatés



Légende:

1	Stator	7	Plateau
2	Coque	8	Rouleau en inox
3	Pupitre de commande	9	Rondelle
4	Socle	10	Vis de fixation du rouleau
5	Poignée	11	Vis de fixation du couvercle de fermeture du rouleau

6	Boîtier de la râpe	12	Couvercle de fermeture du rouleau
---	--------------------	----	-----------------------------------

3.2 Étiquette des données CE

RAGIONE SOCIALE INDIRIZZO DEL FABBRICANTE		CE	
MODEL		TYPE	
YEAR		SERIAL NO.	
KG	VAC	Hz	
KW	A	PHASE	

4.0 EMBALLAGE ET MANUTENTION

La râpe de la série GSE est contenue dans un emballage qui protège son intégrité pendant le transport.



Attention: Déplacez la machine avec le plus grand soin.



Attention: Lors de la manutention, il est recommandé de toujours maintenir l'emballage en position verticale et orienté dans le sens indiqué par les flèches.

L'emballage utilisé pour l'expédition est en carton de type « Vulcano ». À l'intérieur, vous trouverez:

- La machine.
- Le manuel d'utilisation et d'entretien.
- La Déclaration CE de Conformité.
- Le plateau.

5.0 INSTALLATION

La machine doit être placée sur une surface suffisamment robuste pour supporter son poids ainsi que celui des matériaux nécessaires à son fonctionnement.

La surface ne doit pas être glissante et doit être suffisamment grande pour ne pas entraver les étapes de travail.

La stabilité de la machine sur le plan de travail est assurée par quatre pieds de support en plastique.

5.1 Raccordement électrique

Avant de procéder au raccordement électrique, vérifiez que la tension d'alimentation correspond à celle de la machine : les données électriques sont indiquées sur la plaque d'identification de la machine. Dans le cas contraire, veuillez contacter le service technique du fabricant ou du concessionnaire local.

La condition optimale est que la machine reçoive exactement la tension indiquée sur la plaque. Toutefois, une variation de +/- 10 % est acceptée.

Assurez-vous que le système de mise à la terre de l'installation électrique est conforme aux réglementations en vigueur. En dehors de cette plage, il est nécessaire d'ajuster la tension d'alimentation.



Attention: Les machines équipées de moteurs monophasés sont fournies avec une prise, tandis que les machines avec moteur triphasé disposent d'un câble d'alimentation sans prise.



Attention: Il est interdit de remplacer la prise : son remplacement annule la conformité de la machine ainsi que la garantie.



Attention: Le raccordement électrique des machines avec moteurs triphasés, ainsi que les contrôles à effectuer par la suite, doivent être réalisés par un électricien qualifié, en se référant toujours au schéma électrique fourni avec la machine.



Attention: Avant de commencer à travailler, assurez-vous que le sens de rotation est conforme à celui indiqué par la flèche (voir figure 2).



Attention: Il est recommandé à l'utilisateur d'installer en amont de la machine un interrupteur différentiel conforme aux lois et normes en vigueur dans le pays d'installation. Un différentiel avec un seuil d'intervention de 30 mA est conseillé, en coordination avec le circuit de mise à la terre de l'installation.



Figure 2

6.0 INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant de démarrer la machine, veuillez prêter attention aux avertissements suivants:



Attention: Assurez-vous qu'aucun matériau ne se trouve à l'intérieur de la zone de râpage. Tout morceau de fromage ou de pain sec bloquant le groupe râpe ne doit pas être retiré avec des objets métalliques (couteaux, etc.). Il est recommandé d'utiliser des bâtonnets en bois.



Attention: En cas de panne ou de blocage de la machine, il est impératif de l'arrêter immédiatement en appuyant sur le bouton 3 (voir figure 3), de débrancher la prise et d'éliminer la cause de l'arrêt ou du blocage.

6.1 Mise en marche de la machine

La mise en marche de la machine s'effectue en appuyant sur le bouton vert (1). Son fonctionnement est signalé par l'allumage de la lumière blanche (2).

L'arrêt de la machine s'effectue en appuyant sur le bouton rouge (3), voir la figure 3 ci-dessous.



Figure 3

6.2 Utilisation de la râpe

1. Placer le plateau de collecte (ou tout autre récipient similaire) sous le groupe râpe, au niveau de la bouche d'évacuation, pour recueillir le fromage ou le pain déjà traité.
2. Soulever la poignée.
3. Introduire le matériau à travailler.
4. Appuyer sur la poignée.
5. Démarrer la machine : appuyer sur le bouton 1 (figure 3).
6. Pousser le matériau vers le rouleau en acier inoxydable.
7. Répéter l'opération autant de fois que nécessaire.



Attention: Pour éviter d'obtenir une texture trop grossière, il est conseillé de ne pas exercer une pression excessive sur la poignée.

La machine est équipée d'un dispositif d'interverrouillage (micro-interrupteur) au niveau du support de la poignée.

L'ouverture de la poignée active le micro-interrupteur, qui commande l'arrêt de la rotation du rouleau en acier inoxydable et, en même temps, actionne le frein moteur.

6.3 Utilisation non autorisée

Tous les usages résultant d'opérations non expressément indiquées par le constructeur ou dépassant les caractéristiques techniques de la machine sont considérés comme interdits.



L'utilisation de la machine dans des conditions autres que celles décrites dans ce manuel est strictement interdite.



Il est interdit d'utiliser la machine sans protections.



Il est interdit d'utiliser la machine pour des opérations autres que celles pour lesquelles elle a été conçue.



Il est formellement interdit d'utiliser la machine avec des aliments autres que ceux définis dans ce manuel.



Il est interdit d'apporter des modifications à la machine.



Il est interdit d'utiliser des produits chimiques dangereux (par exemple, des solutions caustiques concentrées) pour le nettoyage.



Attention: L'utilisateur est seul responsable des dommages résultant d'une utilisation inappropriée.

6.4 Suspension périodique de l'utilisation de la machine

En prévision de périodes prolongées d'inutilisation de la machine, il est recommandé d'effectuer les opérations de nettoyage et de maintenance courante, détaillées dans les paragraphes correspondants.

Avant d'effectuer ces opérations, il convient de démonter le groupe râpe en suivant les étapes décrites ci-dessous.

Pour déplacer la machine, il est impératif de la déconnecter préalablement du réseau électrique.

Stocker la machine dans un environnement sec et la protéger des agents atmosphériques.

6.4.1 Démontage du groupe râpe



Attention: Avant de procéder au démontage du groupe de broyage, il est impératif de débrancher la prise de l'alimentation électrique.

Le démontage du groupe râpe doit être effectué en respectant l'ordre suivant:

1. Éteindre la machine
2. Débrancher la prise de l'alimentation électrique
3. Retirer le plateau
4. Retirer les vis de fixation 11 (figure 4)
5. Démonter le couvercle 12 (figure 4)

6. Dévisser et retirer la vis 10 (figure 4)
7. Retirer le rouleau en acier inoxydable 8 (figure 4).

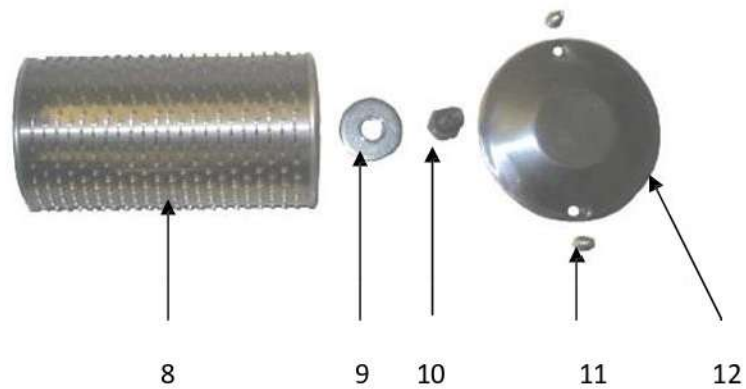


Figure 4



Figure 5



Figure 6

6.4.2 Montage du groupe râpe

Le montage du groupe râpe doit être effectué en respectant l'ordre suivant:

1. Insérer le rouleau en acier inoxydable dans l'arbre et le pousser jusqu'au fond, en veillant à aligner la clavette de l'arbre 13 (figures 5 et 6) avec son logement dans le rouleau en acier inoxydable.
2. Insérer et serrer la vis 10 (figure 4) avec sa rondelle 9 (figure 4).
3. Monter le couvercle 12 (figure 4).
4. Insérer et fixer les vis 11 (figure 4).
5. Placer le plateau sous la bouche d'évacuation.
6. Brancher la prise.
7. Si nécessaire, commencer à travailler.

7.0 ENTRETIEN



Avant d'effectuer les opérations de nettoyage et de maintenance, il est obligatoire de débrancher la prise de la machine de l'alimentation électrique.



Porter un tablier avant d'effectuer le nettoyage et/ou la désinfection de la machine.



Il est obligatoire de porter des gants pour effectuer le nettoyage et la maintenance de la machine.

Le respect des délais et des modalités de nettoyage est une condition essentielle pour garantir la sécurité, l'hygiène et le bon fonctionnement de la machine.

Un nettoyage approfondi de la machine doit être effectué après chaque utilisation et à chaque changement de production.



Il est interdit de laver la machine avec des jets d'eau, même légers.



Il est strictement interdit de laver la machine en l'immergeant totalement ou partiellement dans l'eau.

7.1 Nettoyage ordinaire

Le nettoyage quotidien doit être effectué exclusivement avec de l'eau et des détergents pour lave-vaisselle, puis rincé à l'eau propre. Le séchage doit être réalisé avec des chiffons et des éponges bien propres.

Pour un nettoyage approfondi de la machine, il est nécessaire de démonter le groupe râpe et de laver chaque pièce séparément, sans les empiler, afin d'éviter tout dommage.

Pour désinfecter les pièces amovibles de la machine, il est recommandé de pulvériser directement sur la surface à traiter un produit détergent désinfectant dégraissant à base d'alcool, prêt à l'emploi et sans rinçage (ex. Hygiène Fast de G-Professional), puis d'essuyer avec un chiffon propre. Laisser bien sécher le produit avant de mettre les aliments en contact direct avec la surface traitée.

Lors du râpage de pain sec ou de fromage, des résidus peuvent s'accumuler sur la grille d'évacuation : pour les éliminer, utiliser un pinceau.

Pour toute information complémentaire, veuillez contacter le service d'assistance du fabricant.

7.2 Réglage du frein mécanique

Le réglage du temps d'arrêt du rouleau en acier inoxydable doit être effectué par un expert en maintenance.

Le temps d'arrêt du rouleau en acier inoxydable, déjà réglé en usine, doit toujours être inférieur à 3 secondes. Tout ajustement éventuel doit être effectué selon la procédure suivante:

1. Débrancher la prise de l'alimentation électrique.
2. Dévisser les vis qui fixent le capot 1 (figure 7).
3. Serrer légèrement la vis 2 (figure 7).
4. Recouvrir le ventilateur 3 (schéma 3) avec le capot 1 (figure 7).
5. Si nécessaire, vérifier que le temps d'arrêt est inférieur à 3 secondes.
6. Répéter l'opération jusqu'à ce que le temps d'arrêt soit inférieur à 3 secondes.

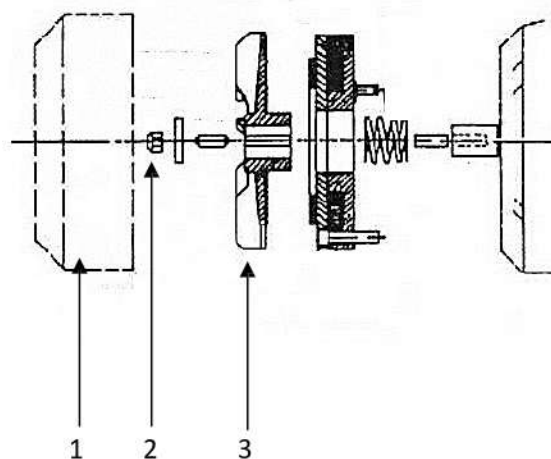


Figure 7

7.3 Réglage du frein électronique

Le réglage du temps d'arrêt du rouleau en acier inoxydable doit être effectué par un expert en maintenance.

Le temps d'arrêt du rouleau en acier inoxydable, déjà réglé en usine, doit toujours être inférieur à 3 secondes. Tout ajustement éventuel doit être effectué selon la procédure suivante:

1. Débrancher la prise de l'alimentation électrique.
2. Dévisser les trois vis 1 (figure 8) qui fixent le couvercle 2 (figure 8).
3. Retirer le couvercle 2 (figure 8) de son logement.
4. À l'aide d'un tournevis, ajuster le trimmer 3 (figure 9).
5. Remonter le couvercle 2 (figure 8).
6. Brancher la prise.
7. Vérifier que le temps d'arrêt est inférieur à 3 secondes.
8. Si nécessaire, répéter l'opération jusqu'à ce que le temps d'arrêt soit inférieur à 3 secondes.



Figure 8



Figure 9

7.4 Vérification des dispositifs de sécurité

La sécurité de la machine dépend directement du bon état de fonctionnement des dispositifs de sécurité utilisés.

Chaque jour, avant de commencer le travail, il est nécessaire de vérifier:

- Le bon fonctionnement du dispositif d'arrêt.
- L'intégrité du capuchon de protection des commandes de démarrage et d'arrêt.
- Le bon fonctionnement et l'efficacité de toutes les protections.

Toute anomalie détectée lors de ces contrôles doit être signalée immédiatement au responsable, qui devra mettre la machine hors service et contacter le service d'assistance du fabricant.

8.0 DÉMOLITION ET ÉLIMINATION

La machine est composée de différents matériaux et constitue un équipement électrique/électronique. Lors de son élimination, elle devient un DEEE et doit être déposée dans un centre de collecte agréé, en suivant les procédures requises.



Les emballages protégeant l'appareil sont entièrement recyclables et doivent être éliminés dans les conteneurs de tri sélectif appropriés afin de préserver l'environnement.

N.B.: En cas de mise au rebut, la machine devra être éliminée conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur.

9.0 DIAGNOSTIC ÉLÉMENTAIRE (Problèmes et solutions)

Problème	Cause	solution
Le moteur de la machine ne démarre pas.	Prise non branchée à l'alimentation électrique.	La brancher.
	Les fusibles de la prise d'alimentation sont grillés.	Remplacer les fusibles de la prise.
	La carte électronique est défectueuse.	Remplacer la carte électronique
	Condensateur hors service.	Remplacer le condensateur.
	Câbles d'alimentation ou du moteur déconnectés de la carte.	Reconnecter les câbles.
Le moteur de la machine ne démarre pas même après le remplacement des fusibles.	La carte électronique est défectueuse.	Remplacer la carte électronique

10.0 GARANTIE

La machine est garantie contractuellement contre tout défaut de fabrication. La garantie couvre le remplacement des éléments reconnus défectueux par le constructeur.

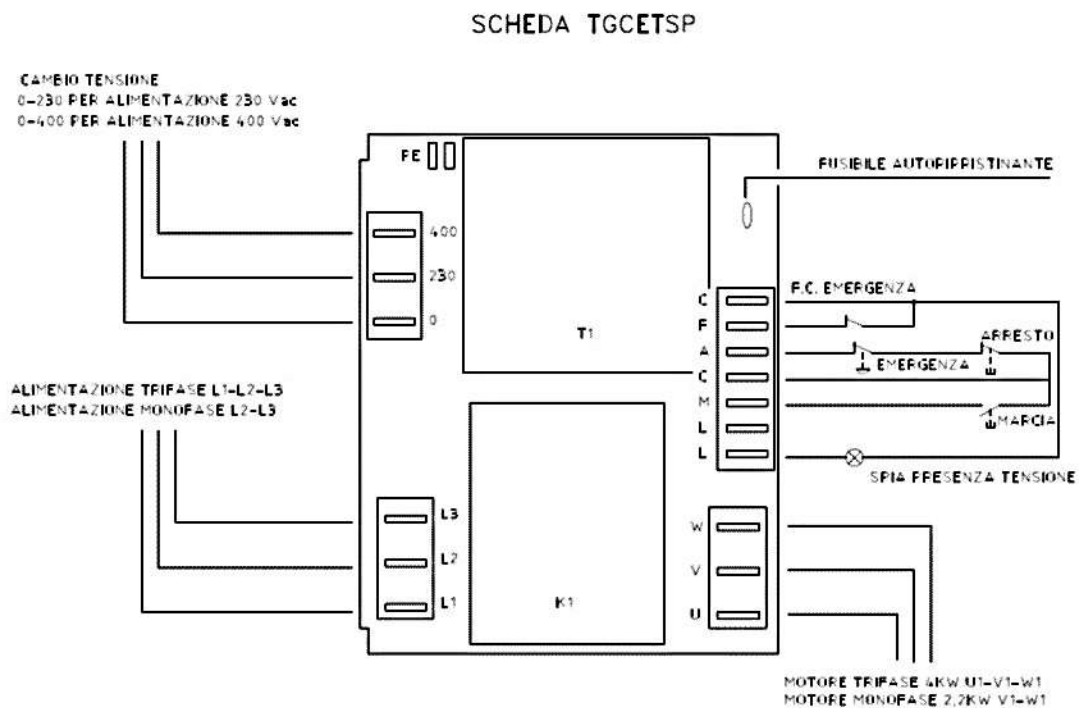
10.1 Limitations de la garantie

La garantie ne peut en aucun cas être étendue :

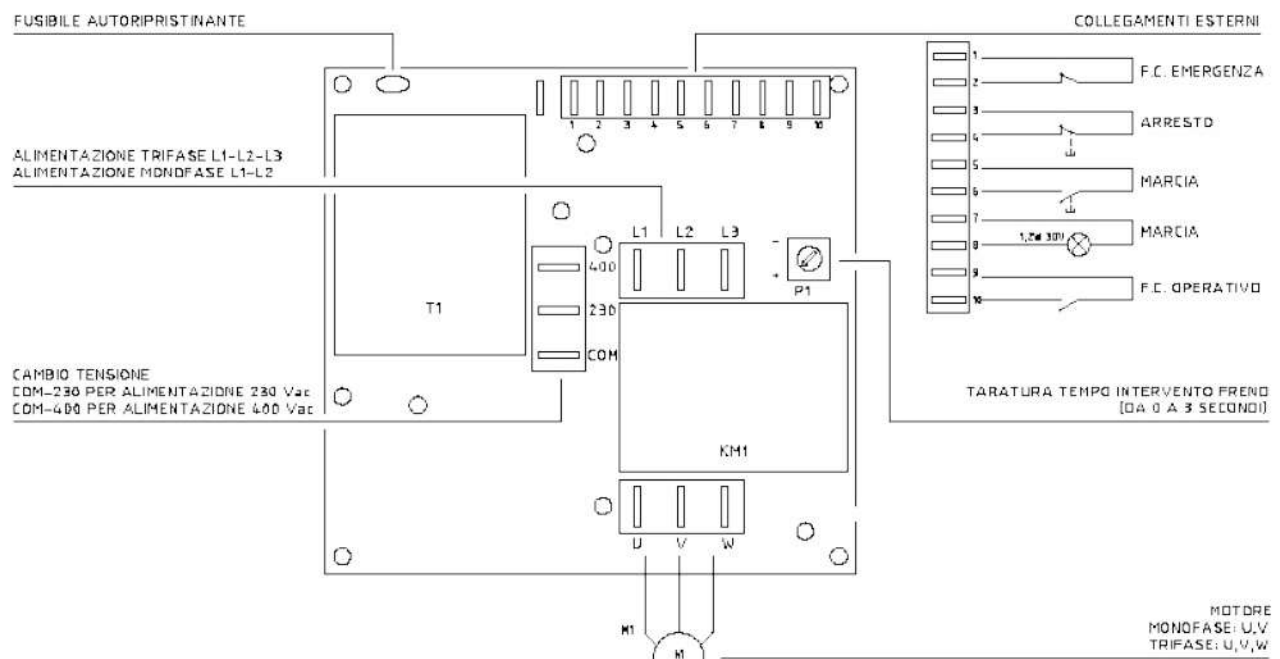
- Aux composants endommagés lors d'essais, de tests ou d'utilisations non autorisées.
- Aux installations réalisées par un installateur non agréé ou non conformes au présent manuel.
- En cas d'absence de contrôle périodique et de maintenance.

11.0 SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

11.1 Schéma électrique pour le modèle GSEM (monophasé et triphasé avec frein mécanique)



11.2 Schéma électrique pour les modèles GSE Big, GSEE et GSDE (monophasé et triphasé avec frein électronique)



11.3 Schéma électrique pour le modèle GSE Mignon

